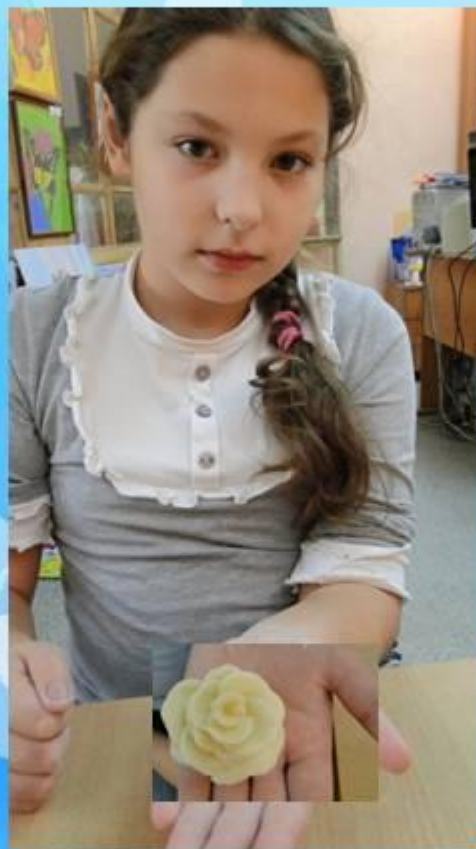


# МАСТЕР-КЛАСС



## РОЗА

соленое тесто

Коваленкова Полина

10 лет

Выполнила:

Исаева Наталья Николаевна

Педагог (д/о) ДПИ



### 1 этап

#### Рецепт соленого теста

Мука пшеничная — 2 стакана

Соль «Экстра» — 1 стакан

Вода — 3/4 стакана

Чтобы соленое тесто не рвалось и не крошилось во время лепки, его нужно хорошо вымешивать и разминать, пока оно не станет эластичным.



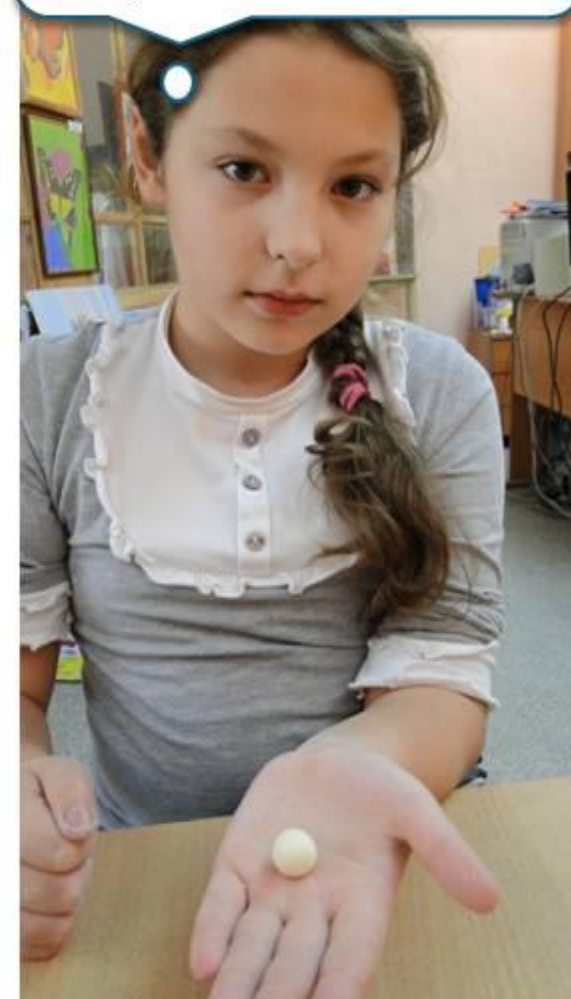
### 2 этап

Отщипываем маленький кусочек от большого



### 3 этап

Делаем маленький шарик из теста



# РОЗА

соленое тесто

### 5 этап

Разглаживаем шарик, сохраняя округлую форму, превращая в лепесток.

### 4 этап

Делаем из теста конус



### 6 этап

Приклеиваем лепесток, стараясь прикрыть лепестком верхушку конуса.



# РОЗА

соленое тесто



### 7 этап

Аналогично первому, делаем второй лепесток и приклеиваем его с другой стороны конуса.



### 8 этап

Делаем 3-4 шарик одинакового размера, чуть больше первых двух. Раскатываем их также как и первые и приклеиваем к конусу смещая прим. на 2/3 ширины второго лепестка, также делаем ещё два лепестка. Свободный тонкий край слегка отгибаем наружу. Приклеиваем их также поочерёдно смещая.



## РОЗА

соленое тесто

## Рецепт соленого теста от Полины

Мука пшеничная — 2 стакана

Соль «Экстра» — 1 стакан

Вода — 3/4 стакана

В широкую миску насыпьте соль, добавьте воду, затем — муку. Все хорошо перемешайте. Или хорошо перемешайте соль и муку, постепенно добавляя холодную воду до получения однородной массы.

Приготовленное тесто не должно прилипать к рукам или крошиться. Тесто должно получиться эластичным и достаточно крутым. Положите его в какую-нибудь емкость или в полиэтиленовый пакет, чтобы оно не высыхало.

Долго хранить готовое тесто нежелательно, потому что при этом теряется его первоначальный цвет: оно становится сероватым. Хотя такое несвежее тесто можно использовать для оформления деталей одежды или мелких украшений. Рецептов приготовления соленого теста много.

Такого, чтобы подходил всем, пожалуй, нет, необходимо самим поэкспериментировать и выбрать тот, с которым приятно работать.

Тесто может быть крутым или мягким в зависимости от количества воды и муки. Если во время вымешивания тесто крошится, добавьте немного воды, если же оно прилипает к рукам, нужно добавить муки.

### Советы

Эластичность теста и прочность изделий из него можно повысить, добавив при замешивании 1-2 чайные ложки сухого обойного клея, разведенного в небольшом количестве воды или перемешанного с мукой и солью до того, как добавить воду.

Чтобы получить тесто, хорошо поддающееся обработке, используйте смесь пшеничной и ржаной муки. Тесто, приготовленное из одной ржаной муки, слишком твердое, и из него трудно лепить.

Соленое тесто, оставленное в открытом виде, на воздухе очень быстро сохнет, поэтому емкость с тестом держите закрытой. Остаток неиспользованного теста положите в холодильник, там его можно хранить день-два.



**9 этап**

**Роза готова!**



**10 этап**

Розы раскрасим акрилом.



**Картина готова!**



Андреева Софья



# НАШИ РАБОТЫ



Андреева Софья



Евтушенко Мария

Евтушенко Мария

Меньшикова Дарья



Саша Кристина  
12 лет

Плотникова Дарья



Коваленкова Полина